EDES

DES ALIMENTS SÛRS EN ACP

UN PROGRAMME FINANCÉ PAR L'UE

CAHIER TECHNIQUE 12.20

THEME 12

Contrôles Officiels

20

Problèmes spécifiques : aliments vendus sur la voie publique, restauration précaire

COLEACP

Les cahiers techniques sont des outils destinés aux agents des services publics responsables de la restructuration du système de sécurité sanitaire des aliments et à tous les opérateurs qui sont liés à l'élaboration de la politique sanitaire ainsi qu'à l'organisation générale des contrôles officiels (agents qualifiés des services publics, responsables de laboratoires, chefs de service dans les instances officielles, responsables chargés des contrôles officiels, formateurs, agents techniques, chercheurs, experts ou cadres d'entreprises). Ils ont pour objectif de rassembler, sous forme synthétique, les principaux éléments relatifs à un sujet déterminé. L'ensemble des cahiers techniques se répartissent selon les différentes thématiques qui sont abordées par EDES lors des sessions de formation.

Les cahiers techniques ont été conçus et réalisés par la Cellule de Formation du programme EDES en collaboration avec les membres du Consortium.

Ecole Nationale des Services Vétérinaires

fera The Food and Environment Research Agency

France Vétérinaire International

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'AGROALIMENTAIRE

Natural Resources Institute

anses agence nationale de sécurité sanitaire alimentation, environnement, travail

DTU Food National Food Institute

DTU

cirad

EDES est un programme de coopération européen géré par le COLEACP. Le COLEACP est un réseau international œuvrant en faveur du développement durable du commerce horticole. Il est financé par l'Union européenne et a été mis en œuvre à la demande du Groupe des Etats ACP (Afrique, Caraibes et Pacifique). EDES œuvre en faveur d'un renforcement de la sécurité sanitaire des aliments en Afrique-Caraibes-Pacifique. EDES intervient dans toutes les filières à la suite d'une demande introduite au niveau national par tout acteur public ou privé concerné par la sécurité sanitaire des aliments.

EDES

EDES c/o COLEACP
130, rue du Trône • B-1050 Bruxelles • Belgique
Tél : +32 (0)2 627 52 90 • Fax : +32 (0)2 627 52 99
E-mail : edes@coleacp.org
www.coleacp.org/edes

COLEACP

La présente publication a été élaborée avec l'aide de l'Union européenne. Le contenu de la publication est produit par EDES, relève de la seule responsabilité du COLEACP et ne peut aucunement être considéré comme reflétant le point de vue officiel de l'Union européenne.

THÈME 12

Contrôles Officiels

20

Problèmes spécifiques : aliments vendus sur la voie publique, restauration précaire

Contenu

1. Préambule 2

2. Introduction 3

3. Fiches pratiques 7

4. Annexe 20

1. Préambule

L'intérêt de ce guide est de démontrer que le secteur de la vente d'aliments sur la voie publique et de la restauration précaire, disposant de moyens techniques modestes, doit faire preuve de bonnes pratiques d'hygiène des aliments.

Les exigences d'hygiène collective demeurent incessamment élevées quel que soit le lieu et les conditions, parfois sommaires, de mise en œuvre.

Les revendeurs et les organisateurs de ces manifestations collectives sont bien conscients de leur responsabilité dans ce domaine et il est de leur intérêt comme de celui des autorités publiques de voir ces bonnes pratiques concrétisées et validées dans un recueil commun.

Le présent cahier a été réalisé sous forme de fiches techniques pouvant être utilisées tant par les professionnels que par les fonctionnaires chargés des contrôles.

Le Guide des bonnes pratiques d'hygiène dans la préparation et vente de la rue des aliments en Afrique, créé au sein de la FAO et réalisé à partir d'une évaluation réelle de la situation, est un document complet de tous les cas de figures possibles.

Le présent cahier technique a été imaginé de façon à essayer d'apporter une amélioration à la situation existante, tout en permettant une information, voire une éducation basique de tous les acteurs.

2. Introduction

Ce cahier technique, destiné à toutes les personnes participant à la préparation des repas lors d'activités organisées en plein air ou à la vente d'aliments sur la voie publique, s'appuie sur des pratiques d'hygiène des aliments et formalise le savoir-faire de ce secteur d'activité. Conçu pour aider les intervenants, ce cahier constitue un outil de réflexion pour faciliter la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire.

Ce guide repose sur les règlements (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire et (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

2.1. Champ d'application du guide des bonnes pratiques

Ce cahier technique vise à donner des recommandations de bonnes pratiques d'hygiène des aliments pour garantir l'hygiène et la sécurité des aliments préparés lors des activités organisées en plein air ou lors de la vente sur la voie publique.

Il concerne l'alimentation humaine, dès lors que les lieux de vie, et donc de préparation des repas, relèvent d'aménagements non conventionnels.

2.2. Principes de l'élaboration du cahier technique

2.2.1. Une forme adaptée au champ d'application

L'approche réglementaire fait obligation d'assurer la sécurité des consommateurs en garantissant l'innocuité des denrées alimentaires. Elle fixe des obligations de résultat tout en laissant aux professionnels de chaque secteur concerné une certaine liberté pour les atteindre. Pour lutter efficacement contre les principaux dangers et risques liés à l'alimentation en plein air, il a été décidé d'établir le plan de maîtrise sanitaire sur l'observation des pratiques et la détermination de points sensibles et non de points critiques de maîtrise (CCP).

La démarche des bonnes pratiques ne demande pas une surveillance permanente mais un enregistrement pertinent de la surveillance, de la vérification et des actions correctives entreprises. Elle a été retenue comme étant la plus adéquate pour l'application de la réglementation dans les conditions du plein air.

Afin de permettre la mise en œuvre efficace d'un plan de maîtrise sanitaire par un personnel qui n'est pas forcément constitué de professionnels du secteur alimentaire, ils proposent des fiches pratiques pouvant se décliner en documents pédagogiques.

2.2.2. Une double démarche

Le guide s'appuie sur une double démarche :

- ***Une démarche éducative*** **:** toutes les personnes intervenant dans la préparation des repas ou la vente d'aliments doivent être parfaitement informées des dangers alimentaires et de la façon de les prévenir.
  Ils n'ont pas de compétences professionnelles spécifiques dans le domaine de la préparation des repas ou de la vente d'aliments. C'est pourquoi, au cours de leur formation, la plus grande attention doit être apportée à la sensibilisation à l'hygiène des aliments. Il s'agit donc de faire acquérir à tous les intervenants, les connaissances et les savoir-faire individuels indispensables à la sécurité sanitaire des aliments qu'ils consomment. Il en découle donc que les recommandations doivent être simples et faciles à appliquer, afin qu'elles soient réellement mises en pratique.
- ***Une démarche appropriée*** **:** on ne peut décrire exhaustivement toutes les situations au cours desquelles est proposée une restauration en plein air ou la vente d'aliments. Il s'agit alors de prendre en compte les conditions particulières de la situation en adaptant les matières premières et les comportements.

2.2.3. Les spécificités de la restauration précaire et de la vente d'aliments sur la voie publique

Le plus communément, les conditions sont des espaces spécifiques aménagés pour la cuisine et quelquefois le lieu de repas et des étals de vente. Le mobilier peut être constitué de matériel de camping ou réalisé sur place à l'aide de perches de bois, de palettes et de planches. La cuisson des aliments se fait au feu de bois ou sur des réchauds de type Butagaz.

L'approvisionnement en eau se fait soit par une canalisation d'un bâtiment proche, soit à l'aide de jerricans. Les lieux et les conditions climatiques de ces repas sont tout aussi variables que les situations dans lesquelles ils sont pris. C'est pourquoi ce cahier ne s'attache pas à décrire toutes les situations possibles, mais, à partir des éléments communs à l'ensemble des situations, il propose des réponses adaptées assurant la sécurité des aliments ingérés.

2.3. Analyse synthétique des dangers

Les conditions de vente et de préparation en plein air et les activités qui y sont liées induisent des conditions spécifiques de préparation et de consommation des repas ou de vente des aliments.

Un certain nombre de conséquences concernant la sécurité des aliments peuvent être identifiées. Elles demandent une attention particulière des acteurs de la préparation des repas. La conséquence principale, qui doit entraîner la plus grande vigilance est l'apparition de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)*. La contamination des produits par un agent infectieux et/ou la multiplication des micro-organismes dans des conditions favorables en est généralement la cause.

* Un foyer de TIAC est défini par l'apparition d'au moins deux cas groupés, d'une symptomatologie similaire, en général digestive, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

La réglementation rend obligatoire la déclaration de cette maladie par le médecin ou le biologiste en ayant fait le diagnostic.

Un moyen de lutter contre les TIAC, à l'occasion de repas cuisinés en plein air, consiste à faire cuire les aliments longtemps sous réserve que la température de cuisson soit au moins égale à 63 °C.

Il existe quatre natures de dangers : biologique (bactéries, parasites, virus…), chimique (résidus chimiques, produits d'entretien…), physique (corps étrangers, débris d'emballage…) et allergique.

2.3.1. Le danger biologique

Le danger biologique est le principal danger à maîtriser dans le cadre de la préparation et de la consommation des repas en plein air. Il est favorisé par les conditions climatiques qui rendent parfois difficile le maintien de la chaîne du froid, par la rusticité des installations qui préservent mal des pollutions diverses et par des installations sanitaires de fortune. La plupart des micro-organismes peuvent être apportés par l'eau, c'est pourquoi il faut avoir une vigilance particulière pour cette denrée.

Le fait de vivre en plein air expose davantage à la contamination par des parasites, soit par défaut d'hygiène, soit par l'ingestion d'aliments pollués issus par exemple de la cueillette ou d'un nettoyage mal réalisé.

La rupture de la chaîne du froid, la cuisson insuffisante des produits sensibles (produits carnés, produits de la mer), la contamination croisée, la présence d'œufs crus dans les plats constituent des facteurs de multiplication et de survie des micro-organismes qu'il convient d'éliminer en adoptant les bonnes pratiques d'hygiène adaptées aux circonstances. Pour cela, il est indispensable d'informer et de former tous les intervenants quelle que soit leur fonction.

En ce qui concerne les virus (virus de l'hépatite A, Norovirus…), les mesures de lavage des mains, de prophylaxie de l'eau et de désinfection préconisées pour lutter contre les causes bactériennes participent également à leur élimination.

2.3.2. Le danger chimique

Dans le cadre de la sécurité alimentaire, la nature du danger chimique tient essentiellement à la pratique de la cueillette de produits « sauvages ». Certains champignons, certaines baies, certaines plantes contiennent des principes actifs toxiques.

Par ailleurs, les activités agricoles peuvent engendrer des agents toxiques que les eaux de pluie ne suffisent pas à éliminer. Toutefois, on ne négligera pas les dangers suivants : contamination du produit avant l'achat (fruits et légumes traités avec différents produits phytosanitaires, produits laitiers portant des traces d'antibiotiques) ; contamination chimique de l'eau ; contamination du produit par des résidus ou des traces de produits d'entretien et de désinfection ; contamination du produit par l'utilisation d'un matériel de qualité non alimentaire (boîtes, bouteilles, jerricans).

Pour éliminer ces risques, il convient, en toute circonstance :

- de laver les fruits et légumes avant transformation ou consommation ;
- d'utiliser exclusivement de l'eau potable dans l'espace cuisine ou de vente (à défaut d'adduction d'eau potable, il convient de faire bouillir l'eau, avant utilisation, afin de faire disparaitre tout risque de contamination par les bactéries) ;
- de rincer le matériel de cuisine après lavage ;
- d'exclure les ustensiles et récipients de qualité non alimentaire.

Par ailleurs, il faut veiller aux risques de pollutions engendrés par les dioxines qui sont principalement issues des processus industriels mais peuvent être produites lors de phénomènes naturels comme les éruptions volcaniques, les incendies de forêt ou la pratique de l'écobuage des végétaux en raison des produits phytosanitaires rémanents.

Parmi les fortes émissions dans l'air, les gaz d'échappement des véhicules à moteur circulant ou stationnant dans la zone de cuisson représentent un risque permanent.

Il faut donc prendre un maximum de précautions en protégeant l'étal par des moyens appropriés comme des protections (verre, plexiglas…) ou du stockage dans des conditionnements appropriés.

2.3.3. Le danger physique

Les feux, foyers ou réchauds utilisés pour la cuisson des aliments, le matériel de cuisine (essentiellement les couteaux) peuvent être sources d'accident.

De même, des débris mélangés accidentellement à la nourriture (débris de végétation, de verre ou de vaisselle, bijoux, petits cailloux, métal, insectes…) peuvent blesser.

Il convient donc, lors de la préparation des repas ou de la vente, d'être particulièrement vigilant.

2.3.4. Le danger allergique

L'allergie alimentaire est en expansion et doit faire l'objet d'une attention toute particulière.

Le *Codex Alimentarius* a retenu une liste d'allergènes devant être mentionnés sur les étiquettes. Cette liste est évolutive. Lors des achats, il faut donc être particulièrement attentif, à repérer et bien signaler lors de la revente les produits contenant les allergènes auxquels la clientèle serait susceptible d'être sensible. Il faut également veiller, lors des étapes de préparation, à éviter les contaminations croisées entre des aliments à potentiel allergisant et aliments non allergisants.

Il est évident que ce risque potentiel non négligeable, doit faire l'objet d'une information auprès des professionnels, notamment en raison du risque encouru par un consommateur présentant une allergie à un ingrédient.

Cependant, compte tenu de la nature des préparations réalisées en règle générale (grillades et riz), les risques allergènes sont relativement limités.

2.4. Analyse synthétique des points sensibles

Les points sensibles pour la maîtrise des dangers ont été identifiés à partir de la pratique intervenant dans des installations de plein air. Dans ce cadre, les repas sont préparés et consommés et les produits alimentaires destinés à la revente sont transformés et stockés dans des conditions très différentes de celles habituellement pratiquées. Sont nommés points sensibles les étapes ou points spécifiques intervenant dans le processus de préparation des repas ou de revente de produits alimentaires lors desquels peuvent survenir ou se multiplier les dangers identifiés comme nécessitant la mise en place des moyens de maîtrise.

2.4.1. Étapes intervenant dans le processus de préparation des repas et des aliments vendus sur la voie publique

Le processus de préparation lors des activités en plein air recouvre les étapes suivantes :

- installation des lieux : stockage, cuisine, salle à manger, coin vaisselle ;
- approvisionnement en eau et achat et transport des matières premières ;
- stockage de l'eau, des produits alimentaires et du matériel ;
- préparation des repas ;
- nettoyage et désinfection des lieux et du matériel, gestion des produits entamés, des restes et des déchets.

2.4.2. Les facteurs de contamination, de multiplication et de développement des dangers

En ce qui concerne les dangers microbiologiques, les pathologies sont induites par la contamination de l'aliment par le germe dangereux et par multiplication de celui-ci jusqu'à des taux susceptibles de provoquer l'accident. Les facteurs de risque susceptibles d'être à l'origine de contamination ou de multiplication sont connus.

Ce sont les « 5 M » : matières premières, milieu, matériel, méthode et main-d'œuvre.

- ***Matières premières :*** elles sont source d'apport initial de germes et peuvent, dès réception, être contaminées. Des contaminations croisées avec les autres constituants sont également possibles.
- ***Milieu* :** il s'agit des locaux, des aménagements, des équipements, de l'air, de l'eau. Les denrées déconditionnées sont sensibles aux poussières, à l'humidité et à la propreté des locaux.
- ***Matériel* :** le matériel utilisé au contact de l'aliment présente un risque potentiel de contamination. Il peut être une source passive de contamination lorsque sa nature, sa conception et le manque d'entretien permettent aux germes de se réfugier et de se multiplier.
- ***Méthode* :** une bonne gestion du processus de fabrication est nécessaire pour limiter les contaminations et le développement bactérien. Une méthode inadaptée peut favoriser les contacts des denrées saines avec des matières ou des matériaux souillés.
- ***Main-d'œuvre* :** le personnel peut, par un défaut d'hygiène corporelle, être responsable de la contamination des produits qu'il manipule (principalement staphylocoques et salmonelles).

2.4.3. Un plan de maîtrise sanitaire sous forme de fiches pratiques

De l'analyse des dangers et de l'analyse des points sensibles découle un plan de maîtrise sanitaire qui met en exergue les bonnes pratiques d'hygiène à mettre en œuvre dans le cadre de la vente en plein air.

Les fiches pratiques « techniques » renvoient aux points sensibles et aux dangers mis en évidence par les facteurs milieu, matériel, méthode et main-d'œuvre.

Les fiches pratiques « produits » concernent les matières premières.

3. Fiches pratiques

3.1. Fiches techniques

3.1.1. Fiche technique 1 - Installation des lieux de stockage, cuisine, salle à manger, vaisselle

➤ Contexte

Les lieux dédiés à la préparation (intendance, cuisine, salle à manger et coin vaisselle) sont aménagés pour une durée limitée dans le temps, la durée de l'accueil pouvant être comprise entre une journée et un mois. L'exposition aux éventuels dangers est temporaire, mais elle est cependant réelle.

Ces différents lieux sont extrêmement divers. Il peut s'agir de tentes, d'abris ou même simplement d'un périmètre spécifique en plein air : par exemple, pour le coin vaisselle, un endroit où sont disposées des bassines servant à laver la vaisselle.

Ces lieux sont en général exposés aux intempéries, à la poussière et à la visite de petits animaux sauvages ou domestiques.

➤ Exemples de dangers à maîtriser

- poussières, débris végétaux ;
- micro-organismes présents dans la terre ;
- pollutions chimiques : traitement des champs proches, bords des routes, zone polluée, dioxine ;
- insectes et rongeurs ;
- parasites apportés par les petits animaux, comme par exemple *Ascaris lumbricoides* qui sont des parasites de l'intestin humain ou de celui d'animaux carnivores, même petits, comme le chat.

➤ Bonnes pratiques à mettre en place

L'installation des lieux « intendance » (stockage) et « cuisine » (préparation et cuisson) se fait prioritairement dans l'endroit présentant les meilleures garanties de protection contre :

- les poussières, les souillures : installation à l'écart des lieux de passage (chemins, route, etc.) ;
- des lieux consacrés à l'hygiène (toilettes, douches…) ;
- le vent dominant dans tous les lieux ;
- les aléas climatiques tels que la pluie, le vent et le soleil : installation en zone ombragée si possible et mise en place d'une toile de tente ou d'une bâche ;
- les nuisibles : abri en dur sec et aéré ou tente ayant la possibilité d'être fermée ;
- les animaux domestiques : chiens et chats sont interdits sur le lieu de camp.

➤ Préconisations

Le stockage des aliments et du matériel de cuisine se fait dans un lieu pouvant être clos (tente, abri…) avec un sol facile à nettoyer : tapis de sol, sol en dur. Si le lieu ne peut être protégé de la visite de petits animaux, les provisions doivent être enfermées dans des conteneurs. Ne pas stocker les aliments à même le sol.

Si le matériel de cuisine est stocké dans des conteneurs ou dans des boîtes, il faut veiller à ce que celui-ci soit soigneusement séché avant d'être enfermé, l'humidité étant un facteur de développement microbien.

Les plans de travail sont lisses et stables, facilement lavables afin d'éviter toute contamination croisée et situés en hauteur pour éviter la contamination par le sol.

Chaque personne préparant le repas devant préalablement et régulièrement se laver les mains.

Le lieu de nettoyage, le « coin vaisselle », est bien séparé de la cuisine. Il propose un dispositif d'élimination des eaux usées (puisard ou « trou à eaux grasses ») suffisamment éloigné du lieu de préparation des repas pour que les aliments ne soient pas contaminés accidentellement par les eaux usées.

Une installation à proximité d'un point d'eau potable est à privilégier.

Quand il n'existe pas de système d'évacuation des eaux usées, des « trous à eaux grasses » doivent être creusés. Ne pas laisser l'eau stagner ni déborder du trou. En cas de saturation, creuser un autre trou et laisser le premier s'assécher avant de le réutiliser. La gestion du trou à eaux grasses doit respecter l'environnement (utilisation de produits biodégradables, trou éloigné des cours d'eau, système de filtration).

3.1.2. Fiche technique 2 - Lavage des mains : dispositif et technique

➤ Contexte

Les conditions de plein air font que les installations sanitaires sont plus précaires que dans les situations habituelles. Il n'en demeure pas moins que l'attention la plus vive doit être portée à l'hygiène des personnes et particulièrement au lavage des mains.

➤ Exemples de dangers à maîtriser

L'Escherichia coli est une bactérie du tube digestif de l'homme et des animaux qui peut être inoffensive ou à l'origine d'infections allant de gastro-entérites peu graves à des troubles sévères appelés parfois « maladie du hamburger ». Le germe se retrouve dans les matières fécales, ce qui fait qu'il peut être transmis par les mains si l'hygiène n'est pas satisfaisante.

Les virus et les parasites peuvent aussi être véhiculés par des mains sales.

➤ Bonnes pratiques à mettre en place

Chaque personne préparant le repas doit préalablement se laver les mains : un dispositif à cet usage exclusif est installé dans la cuisine (point d'eau, savon, torchon propre changé à chaque repas ou papier absorbant à usage unique) et au niveau des sanitaires. Cette opération doit être renouvelée à chaque fois que les mains sont souillées (en particulier après un passage aux toilettes).

Pour éviter les contaminations, il est nécessaire de n'utiliser pour le lavage des mains que de l'eau potable, dans la mesure du possible.

À défaut, il faudra utiliser de l'eau préalablement bouillie et transportée sur les lieux de cuisson dans des jerricans propres et désinfectés.

➤ Exemples, trucs et astuces pratiques

a) Comment se laver les mains ?

- mouiller les mains et les avant-bras à l'eau potable ;
- prendre de préférence un savon liquide ;

- se frictionner les mains en insistant sur la paume et les extrémités des doigts, pendant 20 secondes ;
- rincer abondamment à l'eau ;
- sécher soigneusement les mains avec un essuie-main papier à usage unique ou avec un torchon propre changé à tous les repas.

b) Quand se laver les mains ?

- avant de manipuler des aliments cuits ou crus (viandes, poissons, végétaux) et à chaque changement de type d'aliments ;
- avant de mettre des gants et après avoir retiré des gants ;
- après être passé aux toilettes ;
- après tout geste contaminant les mains ;
- après avoir touché des matières premières brutes (fruits et légumes, viandes, volailles, coquille d'œuf, poissons…) ;
- après avoir nettoyé des surfaces ou des équipements ;
- après avoir manipulé des déchets, des emballages ou des cartons ;
- après s'être touché le nez, les cheveux, le visage ;
- après avoir toussé ou s'être mouché ou avoir éternué ;
- après avoir serré la main d'une autre personne ou touché un animal.

3.1.3. Fiche technique 3 - Alimentation et stockage de l'eau potable

➤ Contexte

Les conditions de vie en plein air font que l'approvisionnement en eau pose un problème particulier.

La réglementation et le bon sens prévoient que « toute personne qui offre de l'eau au public en vue de l'alimentation humaine, à titre onéreux ou à titre gratuit et sous quelque forme que ce soit, est tenue de s'assurer que cette eau est propre à la consommation… ». Ces dispositions valent pour tous les usages domestiques, c'est-à-dire l'alimentation, le lavage des mains, la vaisselle et la cuisine, la toilette et la lessive.

➤ Dangers à maîtriser

Les dangers liés à l'eau sont multiples. Celle-ci peut en effet être contaminée par des micro-organismes pathogènes tels que bactéries, organismes parasites dont les protozoaires (*Cryptosporidium* et *Giardia*) et virus, et des substances chimiques.

➤ Bonnes pratiques à mettre en place

Les mesures de maîtrise du risque hydrique consistent à :

- n'utiliser que de l'eau provenant d'une ressource en eau potable dûment autorisée (réseau public ou eau conditionnée). L'eau de pluie n'est pas une eau destinée à la consommation humaine et ne doit donc pas être utilisée pour la boisson, la cuisine, la vaisselle, le lavage des mains et la toilette ;
- ne stocker l'eau que dans des récipients adaptés, bien nettoyés et régulièrement désinfectés. Ces récipients sont réservés exclusivement au stockage de l'eau ;
- stocker l'eau dans des conditions évitant toute dégradation de sa qualité (par exemple, pas de stockage à proximité de produits d'entretien ou d'hydrocarbures, les réservoirs plastiques étant perméables aux gaz ; stockage à l'abri de la chaleur et de la lumière).

➤ Préconisations

Dans la mesure du possible et de manière privilégiée, on utilisera de l'eau provenant d'une adduction publique. En l'absence de réseau public, un ravitaillement par jerricans est envisageable. L'utilisation d'une ressource privée (source, puits, fontaine) peut être envisagée dès lors qu'elle est reconnue potable.

L'utilisation des sources, puits et fontaines accessibles au public est autorisée, à condition que celles-ci ne portent aucune inscription ou portent une inscription indiquant que l'eau est potable.

Les points d'eau proposés au public qui n'ont pas fait l'objet d'un contrôle sanitaire ou dont l'eau n'est pas potable doivent porter une inscription indiquant clairement que l'eau n'est pas potable et ne doivent pas être utilisés.

Les jerricans, de qualité alimentaire, sont placés en hauteur et à l'ombre. L'eau des jerricans est renouvelée chaque jour (pas de stagnation possible) et ceux-ci sont régulièrement nettoyés (extérieur et intérieur) et désinfectés à l'eau chlorée.

Si l'eau est conduite sur le lieu de travail par l'intermédiaire d'un tuyau, il faut faire couler l'eau en quantité suffisante pour vider la totalité de la longueur du tuyau avant de remplir des jerricans. Ceci permet de vidanger l'eau qui aurait pu stagner à la chaleur dans le tuyau, favorisant le développement bactérien.

Les traitements de l'eau prélevée dans le milieu naturel ou provenant d'une ressource privée par des solutions rudimentaires (de type filtre à café, ébullition) ou par des pastilles de désinfection sont interdits pour l'eau offerte au public.

L'utilisation d'eau provenant de sources ou d'une adduction non certifiée potable peut être envisagée pour le nettoyage des légumes ou le lavage des mains, sous réserve qu'elle ait été préalablement bouillie et transportée dans des contenants propres et réservés à cet usage.

Cette eau ne peut en aucun cas être vendue ou offerte aux clients.

Conseil :

Se procurer :

- des jerricans à usage alimentaire ;
- un produit pour désinfecter les jerricans : l'eau de Javel.

Ce produit est commercialisé principalement sous deux concentrations :

- L'eau de Javel (2,6 % de chlore actif) présentée majoritairement en flacons de 1 ou 2 l et en jerricans de 5 l. Elle garde ses propriétés jusqu'à trois ans dans les conditions de stockage et d'utilisation recommandées.
- Le concentré de Javel (9,6 % de chlore actif) en doses recharges de 250 ml à diluer dès que possible, en tout cas dans les deux mois et demi à trois mois qui suivent la date de fabrication inscrite sur l'emballage, et ce exclusivement dans un flacon vide d'eau de Javel prête à l'emploi.

Précautions d'emploi

Quelle que soit sa présentation, l'eau de Javel doit être conservée au frais, à l'abri de la lumière et du soleil et hors de portée des enfants dans son contenant d'origine.

L'eau de Javel doit être diluée dans l'eau froide sinon du chlore gazeux toxique se dégage, en d'autant plus grande quantité que la chaleur de l'eau augmente.

L'eau de Javel doit toujours être utilisée seule. Ne pas la mélanger avec un autre produit. Une réaction chimique pourrait diminuer son efficacité ou dégager un gaz toxique.

Utilisation de l'eau de Javel pour la désinfection des jerricans d'eau

Nettoyer soigneusement le jerrican à l'extérieur comme à l'intérieur :

- remplir le jerrican d'un mélange eau + eau de Javel à raison d'un verre d'eau de Javel (à 2,6 % de chlore actif) pour 5 l d'eau ;
- attendre au minimum 15 min ;
- rincer abondamment à l'eau potable ;
- ne pas oublier de désinfecter les robinets avec une éponge imbibée du mélange ;
- bien rincer à l'eau potable.

3.1.4. Fiche technique 4 - Lieux d'approvisionnement et gestion des achats

➤ Contexte

Le choix des denrées alimentaires et de leur conditionnement sont établis en fonction :

- des conditions d'approvisionnement ;
- des conditions de transport ;
- des conditions de stockage dans le centre (réfrigérateur/congélateur) ;
- des conditions de préparation des aliments ;
- du nombre et de l'âge des personnes ;
- des activités envisagées ;
- des conditions climatiques.

➤ Préconisations

En cas d'impossibilité de stockage au froid, les courses sont faites quotidiennement, voire bi-quotidiennement. Il faut être extrêmement vigilant en cas de ramassage de produits animaux (coquillages, escargots, poissons, etc.) et respecter les consignes sanitaires locales ainsi que la réglementation sur le prélèvement d'espèces sauvages.

➤ Conseils

Toujours prévoir des produits stables pouvant constituer un repas complet en cas de nécessité d'avoir à remplacer les ingrédients initialement prévus.

3.1.5. Fiche technique 5 - Stockage des denrées à température ambiante

➤ Contexte

Dans le cadre d'activités en plein air, les denrées sont souvent stockées dans un lieu soumis aux aléas climatiques et exposés à la visite d'animaux.

➤ Bonnes pratiques à mettre en place

Les denrées sont mises à l'abri de la chaleur et de l'humidité :

- Elles ne sont jamais posées à même la terre ou le sol.
- Les denrées sont protégées des petits animaux.
- Les denrées ne doivent pas être stockées dans des sacs-poubelle.

➤ **Préconisations**

Le lieu doit être clos. Les denrées sèches sont mises à l'abri dans des conteneurs fermés assurant une protection solide et hermétique. Les fruits et les légumes sont mis en hauteur et seront lavés avant consommation ou préparation si cela est le cas.

Le sol du lieu dans lequel les denrées sont entreposées doit être d'entretien facile (possibilité de le recouvrir avec un tapis de sol). En cas de fortes pluies, un drainage sera mis en place autour de la ou du lieu de préparation et de stockage.

3.1.6. Fiche technique 6 - Utilisation de conteneurs isothermes

➤ **Contexte**

Dans les conditions d'accueil de plein air, il est inhabituel de disposer d'équipements frigorifiques. Les conteneurs isothermes sont donc très utilisés, pour le transport du lieu d'achat au lieu de préparation, mais aussi pour la conservation sur place jusqu'à la préparation du repas.

Un conteneur isotherme maintient des produits à une température proche de leur température d'origine (chaude ou froide) pendant une durée limitée.

Les plaques eutectiques restituent le froid qu'elles ont préalablement accumulé lors de leur congélation.

➤ **Bonnes pratiques à mettre en place**

L'utilisation de conteneurs isothermes requiert :

- le contrôle du bon état des conteneurs et de leur étanchéité avant le séjour ;
- un nettoyage dès que des salissures apparaissent.

L'utilisation de plaques eutectiques requiert :

- un renouvellement régulier des plaques dans les glacières ;
- un nombre de plaques suffisant pour ce renouvellement.

➤ **Préconisations**

Il est recommandé d'acheter des glacières de qualité professionnelle dont l'efficacité isotherme est meilleure et la durée de vie plus longue.

Les conteneurs isothermes ont une efficacité variable selon le modèle de conteneur, le degré de remplissage en denrées froides (plus il y a de denrées froides, plus lent sera leur réchauffement) et selon

la température extérieure. Lorsque les conteneurs ne sont pas munis de plaques eutectiques, ils doivent être utilisés pour protéger d'un trop fort réchauffement les denrées réfrigérées qui vont être consommées dans la demi-journée qui suit leur achat. Ces conteneurs ne doivent pas être posés en plein soleil.

L'utilisation de plaques eutectiques nécessite qu'elles aient séjourné au moins vingt-quatre heures dans un congélateur à -18 °C avant usage. La durée de conservation des aliments réfrigérés dans des conteneurs munis de telles plaques peut être un peu plus longue, notamment lorsque l'on remplace régulièrement les plaques, mais les aliments périssables ne peuvent en aucun cas être conservés jusqu'au lendemain du jour suivant leur achat.

➤ Cas particuliers

Les sacs isothermes sont utiles pour le transport entre le lieu d'achat et le lieu de fabrication, mais ne peuvent garantir un maintien au froid suffisant pour la conservation des denrées sur la journée. Il faut vendre ou préparer les denrées et les consommer dans la demi-journée suivant l'achat.

3.1.7. Fiche technique 7 - Stockage des denrées au froid

➤ Contexte

Les conditions de vie en plein air ne permettent pas toujours de disposer de moyens de conservation des aliments devant être maintenus à température basse constante.

➤ Exemple de danger à maîtriser

Listeria monocytogenes est un germe pathogène provoquant la listériose. Elle est naturellement présente dans le sol et sur les plantes, aime l'eau et est capable de se développer entre 0 et 50 °C, avec un optimum à 30-37 °C. *Listeria* survit en particulier en présence de sel et est capable de continuer à se développer au froid, même si sa croissance est ralentie. Les aliments les plus souvent contaminés sont le lait cru, les fromages, les viandes, la charcuterie et les produits de la mer.

➤ Bonnes pratiques à mettre en place

Pour éviter toute contamination croisée, les produits sont isolés les uns des autres au sein du conteneur isotherme (utilisation de boîtes ou de pellicule plastique).

Limiter la durée de stockage en conteneurs isothermes pour éviter une remontée des températures.

Le conteneur isotherme doit être propre.

➤ Préconisations

Il est recommandé d'utiliser des produits stables à température ambiante lorsque le lieu des activités ne dispose pas de possibilité de stockage à température basse.

Il est recommandé de respecter la température de conservation indiquée sur l'emballage des aliments industriels et de respecter une température de 4 °C et une durée maximale de deux jours pour les aliments achetés chez des artisans (boucher, charcutier, etc.) ou à la coupe dans les super ou hypermarchés.

Le conteneur isotherme doit être :

- vérifié (état de fonctionnement) et nettoyé avant le séjour ;
- nettoyé régulièrement.

3.1.8. Fiche technique 8 - Matériel de préparation et de stockage

➤ Contexte

Le matériel de préparation des repas, les moyens de stockage de celui-ci et des aliments sont des matériels d'usage domestique. Il peut s'agir de matériel de collectivité, particulièrement en ce qui concerne les poêles et les casseroles.

➤ Bonnes pratiques à mettre en place

Tout matériel ayant un contact avec des aliments doit être certifié à usage alimentaire. Il est facile à nettoyer et à désinfecter.

La capacité du matériel de stockage et/ou de transport au froid doit être en adéquation avec la capacité de fabrication.

Les ustensiles et le matériel de cuisine doivent être conservés à l'abri des poussières, des souillures, des intempéries. S'ils sont rangés dans des conteneurs de type malles ou cantines, le matériel de cuisine doit être totalement sec au moment du rangement. Les petits ustensiles stockés dans des boîtes hermétiques doivent être eux aussi soigneusement séchés avant fermeture de la boîte. Si ce matériel n'est pas parfaitement sec, aucune évaporation de l'eau ne pourra se faire, ce qui rendra possible une croissance microbienne.

Le petit matériel de cuisine doit être stocké dans des conteneurs à usage alimentaire bien distincts de ceux contenant ou ayant contenu les produits détergents ou d'entretien.

➤ Préconisations

Les ustensiles doivent être en inox ou tout autre matériau inoxydable (plastique, etc.) mais pas en bois.

Dédier le plus possible un ustensile à un type de denrée afin d'éviter les contaminations croisées (changer de couteau ou de planche à découper, par exemple).

Laisser sécher la vaisselle dans un lieu où l'air circule et au soleil avant de la ranger dans les conteneurs fermés.

3.1.9. Fiche technique 9 - Santé et hygiène des personnes intervenant dans la préparation des repas

➤ Exemples de risques à maîtriser

Staphylococcus aureus est une bactérie fréquente. Elle est responsable des furoncles, panaris et infections des plaies susceptibles de contaminer les aliments lors de la manipulation. La bactérie produit sa toxine lors de son rapide développement dans les viandes, les volailles, la charcuterie, la crème pâtissière, les plats cuisinés, les fromages, les poissons, etc.

Virus (norovirus, rotavirus, virus de l'hépatite A) : ces virus sont responsables de gastroentérites et sont transmis essentiellement par les mains sales.

➤ Bonnes pratiques à mettre en place

Les personnes participant à la préparation des repas doivent être exemptes de pathologies pouvant être sources de contamination des denrées par des germes infectieux (ex. : plaies cutanées, infections intestinales telles que diarrhées, nausées ou vomissements). Ces personnes sont exclues de la préparation et de la distribution des repas jusqu'à complète guérison.

Des mains souillées constituent la principale cause de transmission des germes pathogènes. Le lavage soigneux des mains doit être un geste automatique de toutes les personnes participant à la préparation du repas, ceci avant et pendant le processus (cf. fiche technique 2) ; chaque fois que cela est nécessaire (en particulier après un passage aux toilettes) et à chaque changement d'opération.

La tenue des personnes participant au repas est adaptée à l'activité : vêtements propres, manches retroussées, si possible un tablier. Le port de bijoux est proscrit. Les cheveux longs sont attachés. Des gants jetables sont prévus pour les personnes ayant des petites blessures aux mains.

➤ Préconisations

Être vigilant sur l'ensemble des points évoqués au préalable, et plus particulièrement sur :

- le lavage des mains ;
- l'état de santé des personnes préparant les repas. Toute plaie doit être soignée et protégée par un pansement. Les personnes ayant des problèmes digestifs ne doivent pas participer à la préparation des repas ni à la vente des denrées alimentaires ;
- l'hygiène des personnes et en particulier des mains et des avant-bras (lavage avant toute préparation de repas et apprentissage du savoir-faire). Il faut prendre soin de ne pas éternuer au-dessus ou à proximité des aliments ;
- la propreté des vêtements des personnes préparant les repas.

3.1.10. Fiche technique 10 - Formation des personnes intervenant dans la préparation des repas

➤ Contexte

Il est donc d'une importance majeure de porter une attention particulière à l'information et à la formation des personnels en matière d'hygiène des aliments.

➤ Bonnes pratiques à mettre en place

Les personnes intervenant dans la préparation des repas doivent être sensibilisées aux risques à maîtriser et connaître les cinq facteurs qui peuvent intervenir dans leur apparition ou leur augmentation : les matières premières, le milieu, le matériel, la méthode et la main d'œuvre.

Elles doivent acquérir les gestes simples et appropriés (bonnes pratiques d'hygiène) pour éviter la contamination des aliments (lavage et séchage des mains, nettoyage du matériel et du plan de travail, élimination des déchets, service des plats à bonne température, etc.).

Elles doivent être capables d'effectuer les contrôles nécessaires à la maîtrise des dangers (essentiellement visuels) et d'effectuer des corrections simples.

3.1.11. Fiche technique 11 - La préparation des repas

➤ Contexte

Dans la plupart des situations, la préparation des repas est le moment d'appliquer toutes les bonnes pratiques d'hygiène des aliments.

➤ Bonnes pratiques à mettre en place

- L'hygiène des personnes préparant le repas.
- La propreté des lieux, du plan de travail et du matériel.
- Le maintien à température des produits frais ou surgelés jusqu'à cuisson ou consommation.

- Les surfaces (ustensiles, plats, mains) ayant été en contact avec des aliments crus (notamment de la viande de volaille) ou sales (notamment des légumes recouverts de terre) ne doivent pas entrer en contact avec d'autres aliments et surtout pas avec ceux destinés à être consommés sans cuisson.
- La cuisson à cœur des aliments sensibles est assurée.

➤ Cas particuliers

Le mode de cuisson des aliments peut être de plusieurs types : réchaud à gaz, feu de bois…

Une attention particulière sera portée lors de la cuisson au feu de bois car il est plus difficile d'obtenir une cuisson à cœur sans que l'extérieur du produit ne soit brûlé. De même, les produits cuisinés au feu de bois sont davantage susceptibles d'être pollués en tombant sur le sol, par exemple.

➤ Exemples, trucs et astuces pratiques

Cuisiner au feu de bois : dans un feu de bois, ce ne sont pas les flammes qui assurent la cuisson à cœur des aliments mais les braises. Il s'agit donc de préparer des feux donnant des braises abondantes et durables.

Pour obtenir de bonnes braises, il est important de préparer le feu suffisamment à l'avance.

Veiller à n'utiliser que du bois pour faire les braises et éviter tout autre combustible tels que de vieux pneus, des plastiques ou des dérivés d'hydrocarbures, dont les émanations sont nocives et peuvent nuire à la santé des consommateurs au travers des pollutions transmises lors de la cuisson.

3.1.12. Fiche technique 12 - Nettoyage et désinfection

➤ Contexte

Quelles que soient les conditions de travail, il convient de respecter scrupuleusement la propreté de l'ensemble des lieux et du matériel. La plupart du temps, il s'agira d'un nettoyage plus que d'une désinfection.

Le nettoyage a pour but de rendre propre en éliminant des micro-organismes et les souillures physiques et chimiques.

La désinfection a pour but la destruction des micro-organismes nuisibles contaminant les surfaces.

Elle doit être faite sur une surface propre au risque sinon d'être inefficace. Le seul véritable désinfectant à usage domestique est l'eau chlorée.

➤ Préconisations

Utilisation de produits de vaisselle à usage domestique, du même type que ceux trouvés en grande surface. On préconise des produits biodégradables afin de préserver l'environnement puisque les eaux usées sont le plus souvent évacuées dans des puisards.

Les produits d'entretien doivent être utilisés dans le respect des instructions fournies par le fabricant.

Le séchage des ustensiles après le lavage, mesure plus simple que la désinfection, est non polluant et très efficace pour éviter le développement bactérien. Ce séchage peut être fait simplement au soleil et à l'air libre, les ustensiles étant ensuite rangés à l'abri des pollutions diverses.

Une désinfection à l'eau chlorée peut être nécessaire quand les surfaces sont accidentellement restées sales ou humides pendant longtemps. Les bidons d'eau qui, par nature, sont le plus souvent humides doivent être désinfectés régulièrement en prenant soin, au cours de cette opération, de prendre des mesures pour que la solution désinfectante ne puisse être bue par une personne pensant que le bidon contient de l'eau potable. Toute désinfection doit se faire sur une surface ou du matériel préalablement nettoyé.

3.2. Fiche produits

3.2.1. Fiche produit 1 - Viandes et produits carnés frais

➤ Contexte

La viande et les produits carnés sont des produits particulièrement sensibles comme le montre le nombre important de dangers potentiels à maîtriser. Cependant, la plupart des risques liés à la consommation de la viande et des produits carnés sont maîtrisés par une bonne cuisson à cœur des produits à une température supérieure à 65 °C (viande non rosée à cœur).

Dans les conditions de cuisine en plein air, en particulier sur des feux de bois, la difficulté sera de maîtriser la cuisson afin d'éviter que les viandes soient trop grillées en surface et restent crues à cœur.

➤ Exemples de dangers à maîtriser

Bactérie de la microflore bactérienne normale du tube digestif de l'homme et de la plupart des animaux à sang chaud, *Escherichia coli* peut également être à l'origine de pathologies extra-intestinales (méningites, infections urinaires) ou intestinales. La contamination peut se faire indirectement par des produits d'origine animale et en premier lieu les steaks hachés insuffisamment cuits et les produits laitiers (le lait cru et les fromages au lait cru).

Campylobacter et particulièrement *Campylobacter jejuni* sont des bactéries du tube digestif de l'homme et des animaux, particulièrement répandues. *C. jejuni* est aisément détruite par la chaleur. Les sources de contamination les plus fréquemment citées sont les volailles, les viandes, les crustacés, le lait cru et, dans certains pays, l'eau.

Clostridium perfringens est une bactérie banale de l'homme et des animaux. On la trouve donc un peu partout (eau, sol, boue, air). Elle résiste bien à la chaleur et est fréquemment mise en cause dans les intoxications survenant en restauration collective. Les plats préparés contenant de la viande sont souvent cités.

Trichinella est un parasite de la fibre musculaire de nombreux animaux. On s'en prémunira en assurant une cuisson à cœur de ces viandes.

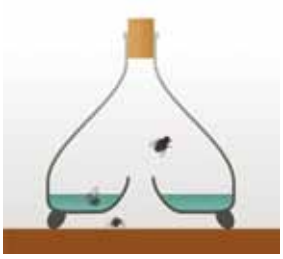
➤ Bonnes pratiques à mettre en place

- Respecter la chaîne du froid de l'achat à la préparation des produits.
- En cas de difficulté de maintien au froid, préparation des produits dans la demi-journée suivant l'achat.
- Assurer une cuisson à cœur des viandes (une cuisson à cœur signifie que, au terme de la cuisson, la viande n'est plus rosée, même au centre de la pièce de viande, elle est considérée comme bien cuite).
- Être particulièrement vigilant (lavage des mains, nettoyage des surfaces…) lors de la manipulation de viandes crues.
- Nettoyer soigneusement les ustensiles immédiatement après leur utilisation avec des produits carnés.

➤ Préconisations

- Vérifier la fraîcheur des produits avant leur préparation : détection d'odeurs, de couleurs particulières, etc. En cas de doute, ne pas consommer l'aliment.
- Il existe deux types de produits carnés : les produits carnés hachés ou moulus comme les steaks hachés, les saucisses, etc. – ceux-ci sont très sensibles – et les produits découpés, plus résistants, à privilégier par rapport aux produits hachés ou moulus.
- Préférer les produits carnés déjà emballés aux produits carnés à la coupe : l'emballage est plus solide.

- Protéger des mouches et autres insectes, de la pollution extérieure, les viandes exposées à l'étalage (voile de protection, attrape-mouches, récipient fermé…).
- S'assurer de la cuisson « bien cuit » en vérifiant visuellement que la viande n'est plus rosée à cœur. Pas de viande saignante.



3.2.2. Fiche produit 2 - Poissons et produits de la pêche

➤ Exemples de dangers à maîtriser

Anisakis spp., *Pseudoterranova spp*., ver du hareng, ver de morue, ver de baleine. Selon les espèces et les lieux de capture, de 15 à 100 % des poissons de mer sont parasités par les larves d'anisakidés, parfois présentes en très grande quantité.

L'homme se contamine en consommant poissons ou céphalopodes crus ou insuffisamment cuits.

Le virus de l'hépatite A : le rejet des eaux usées contaminées dans l'eau de mer peut être à l'origine d'une contamination des fruits de mer, en particulier des coquillages bivalves (palourdes, huîtres, coques et moules).

➤ Préconisations

Vérifier la fraîcheur des produits avant leur préparation : détection d'odeurs, de couleurs particulières, etc. En cas de doute, ne pas consommer l'aliment.

Il est préférable de consommer les poissons et les coquillages cuits.

3.2.3. Fiche produit 3 - Produits secs et conserves

➤ Contexte

Les produits secs et les conserves sont les produits à privilégier dans la situation de plein air.

➤ Exemple de danger à maîtriser

Clostridium botulinum est la bactérie responsable du botulisme.

C. botulinum est présent dans le sol et dans l'eau ainsi que dans l'intestin de beaucoup d'animaux. Les cas de botulisme surviennent après la consommation d'aliments mal stérilisés, peu cuits ou crus.

➤ Bonnes pratiques à mettre en place

Ne pas acheter les boîtes de conserve qui sont bombées, bosselées ou rouillées ou des produits dont les emballages sont dégradés.

Vérifier l'intégrité des emballages à la réception et avant utilisation. Jeter tout produit dont l'emballage a été endommagé.

En ce qui concerne les conserves en bocal de verre, jeter le contenu du bocal sans le consommer si celui-ci s'ouvre avant qu'une action soit exercée sur le joint de caoutchouc.

Stocker les produits à l'abri de l'humidité, des souillures, des poussières et des nuisibles.

Ne jamais mettre un produit à même le sol.

➤ Préconisations

Avant d'ouvrir une boîte métallique ou un bocal, essuyer le dessus avec un papier à usage unique pour ne pas risquer de souiller le contenu.

Toute boîte de conserve ouverte est :

- soit immédiatement utilisée ;
- soit transférée dans un récipient de qualité alimentaire hermétique, conservée au réfrigérateur et consommée dans les vingt-quatre heures ;
- soit jetée.

Refermer le conditionnement d'origine après chaque utilisation.

Respecter le mode d'emploi prévu par le fabricant, certains produits doivent être rincés avant utilisation (acidité du jus de remplissage).

Pas de consommation ni de vente de conserves maison.

3.2.4. Fiche produit 4 - Fruits et légumes frais

➤ Contexte

La plupart du temps, les fruits et légumes consommés lors d'un accueil en plein air sont achetés auprès des commerces locaux. Les risques liés à la consommation des fruits et légumes frais sont parfois sous-estimés. Il est bon de rappeler que leur lavage à l'eau potable est obligatoire avant consommation.

➤ Exemples de dangers à maîtriser

Fasciola hepatica est un parasite du foie du bœuf ou du mouton. L'homme est infecté par la consommation de cresson lui-même infecté par une eau polluée par des déjections animales porteuses de la forme initiale. Il est donc recommandé de ne pas consommer du cresson sauvage, en particulier si celui-ci pousse dans des zones d'élevage.

Echinococcus multilocularis est un parasite de l'intestin du renard, mais d'autres animaux peuvent être également infectés (chiens, musaraignes…). L'homme est infecté par l'ingestion d'aliments souillés par les déjections d'animaux infectés (fraises, myrtilles, baies, légumes cultivés à proximité de forêts).

Toxines naturelles : champignons et baies sont susceptibles de contenir des toxines naturelles pouvant entraîner des pathologies graves voire mortelles.

➤ Bonnes pratiques à mettre en place

- Laver systématiquement à l'eau potable ou à défaut bouillie tous les fruits et légumes dans une bassine spécifique (même en cas de cuisson).
- Éliminer les déchets le plus rapidement possible après épluchage (source de contamination).
- Stocker les fruits et les légumes à l'écart des autres denrées afin d'éviter les contaminations croisées avec d'autres aliments et loin de tout produit chimique.

➤ Préconisations

- Éplucher le plus possible les fruits et légumes : leur peau contient souvent des pesticides non éliminés par le lavage.
- Pour une meilleure conservation, les fruits et légumes sont stockés hors de leur sac plastique, à l'ombre, dans un endroit frais, sec et aéré. Les fruits et légumes abîmés ou moisis sont régulièrement éliminés.

4. Annexe

Annexe 1 : Lexique

Aliment périssable
Aliment que son absence de stabilité peut rendre préjudiciable à la santé ou impropre à la consommation humaine.

Bonnes pratiques d'hygiène
Conditions et activités de base nécessaires pour maintenir tout au long de la chaîne alimentaire un environnement hygiénique approprié à la production, à la manutention et à la mise à disposition de produits finis sûrs et d'aliments sûrs pour la consommation humaine.

Cuisine
Le lieu désigné par le terme « cuisine » désigne dans ce guide des aménagements non conventionnels. Ces lieux de préparation des repas ne sont pas des cuisines au sens habituel du terme. Leur aspect et leur aménagement varient considérablement selon les activités, les opportunités offertes par le lieu (abri ouvert/clos/approvisionnement en eau par adduction publique...) et les conditions climatiques. L'aménagement le plus courant du lieu cuisine est constitué d'une tente réservée à l'intendance et de lieux de préparation et de cuisson aménagés en plein air.

Danger
Agent biologique, chimique, physique ou allergique présent dans un aliment ou état de cet aliment pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé.

Denrée alimentaire périssable
Toute denrée alimentaire qui peut devenir dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée.

Eau potable
Eau conforme à la réglementation en vigueur concernant les eaux destinées à la consommation humaine.

Hygiène des aliments
Ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire. L'« hygiène alimentaire », qui est une expression médicale désignant le choix raisonné des aliments (nutrition, diététique), ne doit pas être confondue avec l'« hygiène des aliments » telle que définie ici.

Mesures de maîtrise
Actions et activités auxquelles on peut avoir recours pour prévenir ou éliminer un danger qui menace la sécurité des aliments ou pour le ramener à un niveau acceptable.

Plan de maîtrise sanitaire
Outil mis en place et décrivant les mesures prises pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments produits, constitué de pré requis ou bonnes pratiques d'hygiène et de procédures fondées sur les sept principes de l'HACCP, et de procédures de traçabilité et de gestion des non-conformités.

Point critique pour la maîtrise – CCP
Étape à laquelle une mesure de maîtrise peut être exercée (et est essentielle) pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la sécurité des aliments ou le ramener à un niveau acceptable.

Point sensible
Étape à laquelle une mesure de maîtrise peut être exercée pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la sécurité des aliments ou le ramener à un niveau acceptable. Contrairement aux CCP, ces mesures de maîtrise ne relèvent pas de procédures permanentes fondées sur les principes HACCP mais de procédures adaptées à la situation présente, fondées sur une démarche de bonne pratique.

Risque
Fonction de la probabilité d'un effet néfaste sur la santé et de la gravité de cet effet résultant d'un ou de plusieurs dangers dans un aliment.

Salubrité des aliments
Assurance que les aliments, lorsqu'ils sont consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés, sont acceptables pour la consommation humaine.

Sécurité (ou innocuité) des aliments
Assurance que les aliments ne causeront pas de dommage au consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

Toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)
Un foyer de TIAC est défini par l'apparition d'au moins deux cas groupés, d'une symptomatologie similaire, en général digestive, dont on peut rapporter la cause à la même origine alimentaire.

EDES

DES ALIMENTS SÛRS EN ACP
UN PROGRAMME FINANCÉ PAR L'UE

Thèmes des cahiers techniques

1 Système de sécurité sanitaire
2 Réglementation et normes
3 Evaluation des risques
4 Méthodes de formation
5 Communication sur les risques
6 Systèmes d'autocontrôle
7 Traçabilité et étiquetage
8 Gestion des laboratoires
9 Procédures
10 Sous-produits animaux
11 Enregistrement des produits
12 Contrôles officiels

COLEACP

EDES est financé par l'Union européenne

Imprimé sur du papier certifié FSC, à l'aide d'encres écologiques sans solvant.
Date de publication : Septembre 2012

FSC www.fsc.org MIXTE Papier issu de sources responsables FSC® C012447

Design : www.inextremis.be